47e Année. — N° 33. 17 Aout 1930.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Il faut réprimer le mouillage ; — Le projet du gouvernement sur les vins est rejeté par la Confédération générale des vignerons de la Bourgogne 149
N°. — Tableau de la production et du mouvement des alcools 152
L. D. — Pratiques œnologiques autorisées 153
L. Soursac. — Le Mildiou 157
Arthur Cadoret. — Polyculture et cultures associées 159
P. Aurivel. — Expérimentation de blés à l'Ecole d'agriculture d'hiver de St-Pons. 162
H. Armet. — Prévision de la récolte de vin de l'année courante 163
André Pallier. — La cotation du cours des grains à la Bourse de Commerce de Paris 166
Chemins de fer P.-L.-M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Il faut réprimer le mouillage

L'*Officiel* du 2 août publie un décret daté du 1er août, relatif à la réorganisation du Service de la répression des fraudes.

Il ne s'agit pas seulement des vins, mais aussi des beurres, de la margarine, de l'absinthe, du Roquefort, des appellations d'origine, du cassis, des engrais, du sulfate de cuivre, etc., etc., etc.

C'est surtout au point de vue du vin que la question nous intéresse, et nous ne pouvons que souhaiter que cette réorganisation porte ses fruits.

L'une des fraudes les plus répandues et les plus dangereuses est certainement le *mouillage*, sur lequel nous avons déjà, il y a quelques mois, appelé l'attention de nos lecteurs.

Cette très ancienne pratique est, je crois, en voie de diminution, et la multiplication des caves coopératives la réduira de plus en plus. Mais elle est encore trop importante pour ne pas constituer un sérieux danger.

Evidemment, cette fraude n'est pas facile à saisir, mais encore faut-il qu'on veuille le faire, et qu'une fois le délit constaté, rien ne vienne empêcher les sanctions.

Seulement, voilà ! Il y a trop souvent des accommodements avec

la Justice, ainsi que l'indiquait M. Vallarino dans un rapport présenté, le 19 janvier dernier, au Syndicat C. G. V. des Pyrénées-Orientales :

Ecoutons M. Vallarino :

« Si les résultats acquis durant l'année 1929 ne sont pas toujours en rapport avec le nombre d'affaires transmises au parquet, cela tient d'une part, *à l'intervention d'influences occultes*, il faut bien le reconnaître et, d'autre part, *à l'inertie de certains tribunaux* chargés d'appliquer les sanctions.

A titre d'exemple, je me permets de vous citer que dans un même département, il y a eu trois affaires dont l'analyse avait conclu : 1. vin mouillé à 15 o/o environ ; 2. vin sucré et mouillé à 25 o/o ; 3. vin mouillé à 35 o/o environ. Il y a eu non-lieu ou classé sans suite pour ces trois affaires, soi-disant pour charges insuffisantes ! Une quatrième affaire de mouillage à 30 o/o est en instance depuis février 1928.

Des décisions comme celles que nous venons de mentionner sont un déni à la justice et à la volonté du législateur.

Plus que jamais nos efforts doivent tendre vers une application sévère et stricte de la loi sur la répression des fraudes ».

Eh oui ! quand un viticulteur s'est laissé pincer par le Service des fraudes, il va pleurer dans le gilet de son député (ou de son sénateur, etc.). Le député est fort ennuyé ; mais c'est presque toujours un brave homme, il a bon cœur, il se laisse attendrir... il fait la démarche qu'on lui demande... et l'on passe l'éponge.

Et la mansuétude de certains tribunaux ne doit pas non plus avoir d'autre origine.

On aura beau faire des lois, il sera bien difficile d'empêcher toutes interventions en faveur de certains coupables, surtout lorsqu'ils ont des amis influents. De tout temps, « l'amitié d'un grand homme fut un bienfait des dieux » ; efforçons-nous d'en réduire les abus.

On en pourrait citer des exemples impressionnants, mais à quoi bon ? Laissons dormir le passé, pour nous occuper de l'avenir.

Prétendre supprimer *radicalement* le mouillage est une utopie. On n'empêchera jamais quelques petits récoltants, d'asperger, entre deux pressurages, le marc remanié sur le pressoir, afin — vous dira-t-il, de faciliter l'extraction des dernières quantités de vin ».

C'est la part du feu — et cela ne va pas bien loin.

Ce qu'il faut pourchasser sans répit — et sans crainte — c'est le mouillage en grand, à la cuve, qui ne peut guère se pratiquer sans qu'on le sache et qu'il est relativement facile de supprimer, à condition de faire abstraction de toutes considérations de personnes.

Le projet du gouvernement sur les vins est rejeté par la Confédération générale des vignerons de la Bourgogne

Le 20 juillet dernier s'est tenu à Chalon-sur-Saône, sous la présidence de M. le Dr Ozanon, le 20e Congrès de la Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne.

L'Assemblée a adopté le vœu suivant :

« La Confédération Générale des Associations viticoles de la Bourgogne prend acte que le gouvernement, par le dépôt de son projet de loi sur la production des vins, reconnaît qu'il est nécessaire d'intervenir énergiquement pour solutionner la question viticole ;

« Après avoir étudié le projet gouvernemental, la C. G. A. V. B. constate que celui-ci constitue par ses dispositions essentielles une atteinte grave à la liberté et au droit de la propriété individuelle ;

« Qu'il sera d'une application difficile en raison du morcellement de la propriété viticole dans la métropole et de la difficulté du contrôle, en Algérie notamment (exemple : possibilité de répartir une propriété viticole sur plusieurs membres d'une même famille, pour bénéficier du paragraphe 4 de l'article 2 de la loi) ;

« Qu'il ne tient pas suffisamment compte des conditions de production dans les différentes régions viticoles ;

« Qu'ainsi son efficacité apparaît très problématique et qu'il institue une pratique de malthusianisme en matière de production viticole au lieu de laisser jouer librement les initiatives indispensables au progrès ;

« Que ce projet est un véritable impôt supplémentaire sur la production viticole française supérieur en certains cas aux droits de douane sur les vins étrangers à leur entrée en France ;

« Qu'il soulève des objections très sérieuses de la part des consommateurs qui sont fondés à le considérer comme une restriction à la libre concurrence ;

« Qu'il est, en fait, beaucoup plus attentatoire aux libertés de tous que le projet de la Fédération des Associations viticoles de France, présenté en décembre 1929, lequel ne brimait personne, laissant à l'Algérie la possibilité de développer sa production en même temps qu'elle augmenterait ses débouchés ;

« Par ces motifs,

« La C. G. A.V. B. demande aux représentants de la Bourgogne viticole au Parlement de rejeter le projet gouvernemental purement et simplement :

« La C. G. A. V. B. estime que la viticulture nationale aurait plus besoin d'une aide efficace et d'une liberté plus large que de lois nouvelles entravant son essor. En conséquence, elle demande que soit simplement réglementé l'approvisionnement du marché payant français entre les productions métropolitaine et algérienne suivant l'exemple du marché des alcools et du sucre entre la Métropole et les Antilles qui sont aussi des départements français, qu'un appui sérieux soit apporté par le gouvernement aux Associations viticoles françaises pour aider les producteurs à favoriser la consommation des vins tant dans le pays qu'à l'étranger, à emmagasiner, par la création de Coopératives les excédents en années pleines, à réprimer les fraudes quelles qu'elles soient et ainsi concilier par des mesures équitables les intérêts des producteurs et des consommateurs ».

Les vacances parlementaires laissent aux viticulteurs le temps d'examiner avec soin le projet du gouvernement.

Pour notre part, nous aurons occasion d'en reparler un de ces jours.

L. Degrully.

PRODUCTION ET MOUVEMENT DES ALCOOLS

Résultats afférents aux neuf premiers mois de la campagne 1929-30 (Juin 1930)

CAMPAGNE 1929-1930		1929-1930		1928-1929	
BOUILLEURS, DISTILLATEURS de Profession et BOUILLEURS DE CRU		Réservées à l'Etat	Libres	Réservées à l'Etat	Libres
PRODUCTION		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectoilitres
QUANTITÉS D'ALCOOL provenant de la Distillation	Vins	«	294.801	»	134.842
	Piquettes, marcs et lies de vin	»	311.008	»	261.305
	Pommes et poires, cidres et poirés, marcs et lies de ces fruits	»	503.456	»	321.943
	Fruits autres que les précédents	»	31.354	«	10.414
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres	»	19.291	»	19.731
	Substances farineuses	755	»	806	»
	Betteraves	1.076.452	»	841.749	»
	Mélasses	453.592	»	366 089	»
	Autres substances	13 803	»	8.717	
	Totaux	1.544.602	1.159.910	1.217.161	768.235
TOTAL DE LA PRODUCTION		2.704.412		1.985.396	
Quantités d'alcool contenues naturellement dans les vins soumis au vinage et au mutage		96.678		90.008	
Importations (d'après les écritures de la Douane)		327.256		332.246	
Reprises (Stock au 30 Septembre) 1929	libres	1.211.363		»	
	réservés à l'Etat	340.086		»	
Stock 1928	libres	»		1.176.103	
	réservés à l'Etat	»		321.495	
TOTAL DES RESSOURCES		4.689.895		3.905.248	

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES AUTORISÉES

DÉFINITION DU VIN. — MANIPULATIONS FRAUDULEUSES MANIPULATIONS ET ADDITIONS AUTORISÉES

Nous croyons utile, à la veille des vendanges, de remettre sous les yeux de nos lecteurs, les textes leur indiquant, de façon précise, quelles corrections ils peuvent apporter à leurs moûts ou à leurs vins.

Tous ont intérêt, d'ailleurs, à n'offrir ou à ne laisser offrir sur les marchés que des vins de bonne qualité ; la mise en vente de produits défectueux ou falsifiés ne pouvant que déprimer les cours.

DÉFINITION DU VIN

Les articles essentiels du décret de 1921 sont les suivants :

ARTICLE PREMIER. — Aucune boisson ne peut être détenue ou transportée en vue de la vente, mise en vente ou vendue sous le nom de vin que si elle provient exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais.

La dénomination de « vin doux » peut être employée pour désigner le moût de raisin frais en cours de fermentation destiné à la consommation.

Ne peuvent être considérés comme vin propre à la consommation :

Le liquide obtenu par surpressurage de marcs ayant déjà produit la quantité de vin habituellement obtenue par pressurage suivant les usages locaux, loyaux et constants :

Les vins atteints d'ascescence simple ayant une acidité volatile :

1° *Supérieure à 1 gr. 80 par litre exprimée en acide sulfurique ;*

2° *Supérieure à 1 gr. 50 seulement, mais présentant nettement à la dégustation les caractères de vins piqués bien que les éléments constitutifs ne soient pas sensiblement modifiés et que leur aspect soit resté normal.*

Les vins atteints d'autres maladies, avec ou sans ascescence, dont l'aspect et le goût sont anormaux et caractérisés :

Soit par une teneur en acide tartrique total, exprimée en bitartrate de potassium, inférieure à 5 centigrammes par litre :

Soit par la présence de deux au moins des trois caractères suivants :

Acidité volatile supérieure à 1 gr. 50 par litre exprimée en acide sulfurique ;

Teneur en acide tartrique total exprimée en bitartrate de potassium inférieure à 1 gr. 25 par litre ;

Teneur en ammoniaque supérieure à 20 milligrammes par litre (1).

---

(1) Les lignes composées en *italique* reproduisent les modifications apportées à la législation antérieure par le règlement d'administration publique du 1er février 1930.

MANIPULATIONS FRAUDULEUSES

Art. 2. — Est considérée comme un tentative de tromperie ou une tromperie aux termes de l'article 1er de la loi du 1er août 1905, le fait de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre pour la consommation, des vins impropres à cet usage, ou des vins obtenus par mélange de vins et de vins impropres à la consommation.

Sont considérées comme frauduleuses, les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper sur les qualités substentielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage de vins avec des vins impropres à la consommation.

En conséquence, rentre dans les cas prévus par les articles 3 et 4 de la loi du 1er août 1905 et par l'article 4 de la loi du 28 juillet 1912 le fait d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, connaissant leur destination, ou de détenir sans motifs légitimes des produits propres à effectuer les manipulations ou pratiques ci-dessus visées et, notamment, des substances destinées :

A améliorer et bouqueter les moûts et les vins en vue de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles, leur origine ou leur espèce ;

A guérir les moûts et les vins de leurs maladies en dissimulant leur altération ;

A fabriquer des vins artificiels ;

A masquer une falsification du vin, en faussant les résultats de l'analyse.

MANIPULATIONS ET ADDITIONS AUTORISÉES

Art. 3. — Ne constituent pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1er août 1905 les opérations ci-après énumérées, qui ont uniquement pour objet la vinification régulière ou la conservation des vins.

1° En ce qui concerne les vins :

Le coupage des vins entre eux.

Le coupage des vins blancs secs, en vue de leur édulcoration, avec des « vins doux » ou des moûts mutés à l'anhydride sulfureux, à la condition que le mélange ne contienne pas une dose de cet antiseptique supérieure à celles indiquées.

La congélation des vins en vue de leur concentration partielle :

La pasteurisation, le filtrage, les soutirages, le traitement par l'air ou par l'oxygène gazeux pur ;

Les collages au moyen de clarifiants consacrés par l'usage, tels que la terre d'infusoires, l'albumine pure, le sang frais, la caséine pure, la gélatine pure ou la colle de poisson ;

L'addition de sel dans les limites fixées par la loi du 11 juillet 1891 (1).

(1) Le vin fait ne doit pas contenir plus de 1 gramme de sel marin par litre. — Comme beaucoup de vins en renferment déjà, naturellement, une certaine quantité, il faut se borner, si on trouve l'opération utile, à ajouter 1/2 gramme de sel par litre.

L'addition de tanin dans la mesure indispensable pour effectuer le collage au moyen des albumines ou de la gélatine ;

La clarification des vins blancs tachés (1) au moyen de charbon purifié exempt de principes nuisibles et non susceptible de céder au vin des quantités appréciables d'un corps pouvant en modifier la composition chimique :

Le traitement par l'anhydride sulfureux pur (2). Les quantités employées seront telles que le vin ou « le vin doux » ne retienne pas plus de 450 milligrammes d'anhydride sulfureux par litre, dont 180 milligrammes au maximum à l'état libre. Toutefois, un écart de 10 p. 100 en plus de ces quantités est toléré ;

La coloration des vins obtenue par addition de caramel de raisin ;

L'addition d'acide citrique cristallisé pur, dans le but d'empêcher la casse, à la dose maxima de 0 gr. 500 par litre.

2° En ce qui concerne les moûts :

Indépendamment de l'emploi du plâtre (3) et du sucre dans les limites fixées par les lois du 11 juillet 1891, 28 janvier 1903 et 27 juillet 1929 ;

Le traitement par les bisulfites alcalins cristallisés purs à une dose

---

(1) Il résulte de l'arrêt suivant de la Cour de Cassation, que ce procédé de clarification est limité aux vins blancs, à l'exclusion des vins rosés et a fortiori des vins rouges :

Cour de Cassation (Chambre Criminelle, 25 mars 1927). — « Du rapprochement des « art. 1er de la loi du 14 août 1889, 15 de la loi du 1er août 1905 et 1er du déc. et du « 19 août 1921, il résulte qu'a seul droit à la dénomination de vin, le produit provenant « exclusivement de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais. L'article 3 « du décret du 19 août 1921, comprend uniquement, dans son énumération limitative « des manipulations permises n'enlevant pas à ce produit le droit de cette appellation « légale, la clarification par le charbon pur des vins blancs tachés.

« Par suite, les vins rosés ou rouges, décolorés grâce à l'emploi non autorisé pour « eux, de cette substance, sont des vins artificiels et il importe peu que ces vins soient « accompagnés d'un certificat attestant leur vinification en blanc, dès lors que, quel « qu'ait été le procédé mis en œuvre pour leur fabrication, ils sont de couleur rosée ou « rouge ; ces vins sont des vins artificiels, exclus à l'article 1er de la loi du 8 avril 1897 « du régime des vins et soumis aux droits et régimes de l'alcool.

« En conséquence, commet le délit de fausse déclaration prévue par la loi du 19 juil- « let 1880, le marchand en gros qui, au cours d'un recensement déclare, sous la déno- « mination de vins blancs, des vins rouges décolorés, rangeant ainsi ces boissons dans « une catégorie à laquelle elles n'appartiennent pas.

« Cette infraction est punie, aux termes de la loi du 19 juillet 1880, des peines prévues « par l'article 1er de la loi du 26 février 1873. »

(2) La circulaire n° 57, du 15 novembre 1921, autorise également jusqu'à nouvel ordre, l'addition de métabisulfites alcalins, aux lieu et place de l'anhydride sulfureux pur.

(3) *Loi du 11 juillet 1891.* — Article 3 : « Il est défendu de mettre en vente, de vendre ou de livrer des vins plâtrés contenant plus de deux grammes de sulfate de potasse ou de soude par litre..... Les fûts ou récipients contenant des vins plâtrés devront en porter l'indication en gros caractères ». Les livres, factures, lettres de voiture, connaissements, devront contenir la même indication.

Ces dispositions rendent l'opération du plâtrage très aléatoire, sinon impossible, et c'est une pratique à peu près complètement abandonnée en France.

inférieure à 20 grammes par hectolitre et par l'anhydride sulfureux pur, sans limitation de quantité ;

Le désulfitage, par un procédé physique, des moûts mutés par l'anhydride sulfureux en vue de les ramener à une teneur en acide sulfureux, telle que le vin qui sera obtenu par la fermentation desdits moûts ne renferme pas une quantité d'anhydride sulfureux supérieure à celle fixée ci-dessus pour les vins ;

L'addition de tanin ;

L'addition à la cuve d'acide tartrique cristallisé pur dans les moûts insuffisamment acides. L'emploi simultané de l'acide tartrique et du sucre est interdit.

L'addition de phosphate de chaux commercialement pur ;

L'addition de phosphate d'ammoniaque cristallisé pur ou de glycérophosphate d'ammoniaque pur, à la dose strictement nécessaire pour assurer le développement normal des levures ;

L'emploi des levures sélectionnées ;

La concentration partielle des moûts, mais seulement dans une limite telle que le moût concentré puisse subir la fermentation alcoolique sans aucune addition d'eau et en donnant un vin présentant une composition semblable à celle des vins qui peuvent être obtenus habituellement par des moûts de même origine que le moût soumis à la concentration. En aucun cas, la réduction du volume ne devra dépasser le dixième du volume du moût.

En ce qui concerne les moûts possédant naturellement, en puissance une richesse alcoolique minima de 14 degrés et provenant, pour les trois quarts au moins de leur poids ou de leur volume total, de raisins de muscat, de grenache, de maccabéo ou de malvoisie, l'addition, en cours de fermentation, d'une quantité d'alcool ne dépassant pas 10 p. 100 de volume de vin à obtenir.

Indépendamment des pratiques énumérées limitativement ci-dessus, le ministre de l'agriculture peut exceptionnellement, après consultation des associations agricoles des régions intéressées et sur avis conforme de la commission permanente prévue par l'article 2 du règlement d'administration publique du 22 janvier 1919, dans les années et dans les régions où la pratique en sera nécessaire, autoriser, par arrêté, l'addition aux moûts trop acides, des matières nécessaires pour ramener leur acidité à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale.

L'arrêté détermine la nature et la quantité des matières dont l'emploi est autorisé à cet effet, ainsi que la période de temps pendant laquelle elles peuvent être employées.

* * *

La circulaire n° 57, adressée aux agents du service de la répression des fraudes, précise quelques points obscurs du décret de 1921, et autorise quelques autres additions ou manipulations :

« *Traitement par l'air ou l'oxygène gazeux pur.* — Les vins peuvent être traités par l'air ou l'oxygène pur, mais non pas par l'eau oxygénée dont

l'emploi a été préconisé pour enlever le goût désagréable, dit « goût foxé » que possèdent les vins provenant de certains producteurs directs tels que le Noah. Le propriétaire qui a fait du vin de Noah pour sa consommation personnelle peut recourir à ce procédé, mais il n'en est plus ainsi si le vin est destiné au commerce, c'est-à-dire à la vente. Le règlement a expressément écarté l'eau oxygénée des produits dont l'addition au vin peut être permise, considérant, sans doute, qu'il n'y avait aucun intérêt à favoriser le développement des vignes donnant de mauvais vins.

Collage, terre d'infusoires. — L'indication « terre d'infusoires » doit être considérée comme s'appliquant aux diverses matières minérales naturelles inertes susceptibles de remplir le même office pour le collage des vins sans qu'aucune modification appréciable de la composition de ces derniers puisse résulter de l'emploi des dites matières.

De même j'estime qu'il convient d'assimiler aux clarifiants consacrés par l'usage, *l'huile* et *la farine de moutarde*, utilisées pour enlever aux vins placés dans des fûts mal nettoyés, le goût de moisi qu'ils peuvent accidentellement contracter.

Quant aux mots « caséine pure », ils sont applicables au lait, employé fréquemment pour le collage ».

* * *

Traitement des moûts par le benzoate de soude. — Ce traitement est autorisé pour les produits exportés dans les pays qui exigent l'emploi de cet antiseptique (Lettre de M. Chéron, ministre de l'Agriculture, en date du 24 février 1924).

L. D.

LE MILDIOU

OBSERVATIONS SUR LA PERPÉTUATION DE LA MALADIE D'UNE ANNÉE A L'AUTRE ET SUR SA DISSÉMINATION

Les années agricoles et viticoles ne se ressemblent jamais tout à fait et peuvent toujours être fertiles en enseignements par les observations et les remarques qu'elles permettent de faire.

Le mildiou a commis cette année de grands dégâts, qu'il s'agisse des premières invasions ou des invasions successives ultérieures. L'hiver a été en effet excessivement pluvieux, gorgeant d'eau une terre assoiffée par plusieurs années successives de sécheresse et facilitant ainsi l'évolution des œufs de mildiou, ces organes de conservation d'hiver et de perpétuation de la maladie d'une année à l'autre, ces responsables des premières invasions. Les pluies du printemps et de l'été, les orages qui se sont succédés à intervalles plutôt rapprochés ont entretenu l'humidité du sol et un degré hygrométrique élevé dans l'atmosphère, humidité du sol et de l'air que l'absence la modération exceptionnelle ou de nos vents violents méditerranéens n'est pas venu atténuer.

Très fréquemment, feuilles et grappes sont restées longuement couvertes de gouttelettes de pluie ou de rosée, permettant la germination des spores issues des œufs d'hiver ou des conidiophores d'été représentés par ces amas blanchâtres de la face inférieure des feuilles ou de la surface des rafles, des raisins, des parties terminales des sarments, spores qu'un vent léger, plutôt chargé de vapeur d'eau que desséchant, a projeté sur les organes tendres, aqueux, jeunes rameaux, jeunes feuilles, jeunes grappes, en voie d'accroissement.

Les invasions se sont succédées nombreuses, violentes, au point de provoquer une diminution de récolte plus ou moins sensible, suivant le cépage, la situation, les soins divers.

Dans les mêmes conditions de situation, de traitement, les Grenaches, les Carignans, ont été plus atteints que les Aramons : c'est là un fait très normal.

Parfois huit et même dix traitements anticryptogamiques, effectués à contre-temps (c'est-à-dire après la pénétration des tissus de la feuille, du pétiole, du pédoncule, du pédicelle ou du grain par le filament mycélien issu de la spore) ont été inopérants alors qu'au contraire, quatre à six traitements faits avec soin et en temps opportun ont préservé le vignoble : il n'y a rien là qui ne soit encore très normal.

Observations spéciales

Ce qui a déconcerté le vigneron, c'est de constater à la suite des orages, pluies violentes ou crues, que des vignes de plaine qui ont été inondées et sont même restées enherbées, soient très peu mildiousées alors, qu'à côté, des vignes de coteau constituées par des cépages identiques, où aucune façon culturale n'a été négligée, sont très atteintes par le mildiou. C'est en effet l'inverse que l'on constate habituellement.

Il semble que l'on puisse donner l'explication suivante de ces dernières observations, susceptibles, à première vue, de surprendre.

Les terres de coteau qui ont supporté les mêmes pluies violentes et abondantes que les terres de plaine inondées, se sont ressuyées plus rapidement que ces dernières du fait de leur situation, le vigneron a pu y pénétrer plus vite et s'est empressé de les ameublir, alors qu'il a dû négliger les labours dans les terres de plaine où l'eau a séjourné plus longtemps et où la persistance de l'humidité l'a contraint de renoncer même aux façons culturales considérées par lui comme essentielles. Dans ces vignes de plaine, la surface du sol est restée tassée, et si les œufs situés dans le sol ont pu y germer à la faveur de l'humidité, ils y ont été emprisonnés avec les germes propagateurs auxquels ils ont donné naissance, la croûte formée et non rompue, non ouverte, non dissociée, ayant empêché ou gêné (car la terre se fendille) leur dissémination.

En année humide, on a d'ailleurs, en effet, remarqué, cette année plus fréquemment encore, que les premières invasions importantes de mildiou se produisent presque immédiatement après des façons culturales.

Pour les invasions de printemps ou d'été, une seconde explication peut aussi être donnée qui explique ces invasions succédant aux façons culturales.

La couche de terre remuée (si elle préserve de l'évaporation les couches sous-jacentes) présente une surface évaporante plus grande et, s'il fait

chaud, crée au-dessus d'elle, dans les pieds de vigne, une atmosphère humide favorable au développement du champignon du mildiou.

Peut-être peut-on voir là une indication : *a*) quant à l'époque à laquelle doivent être effectués les labours d'hiver ; *b*) quant à la façon dont on doit procéder aux façons culturales du printemps et de l'été.

a) *Premier enseignement*. — Il semble que les labours d'hiver doivent être faits et terminés de très bonne heure, non seulement afin de débarrasser au plus vite le sol des mauvaises herbes et de faciliter la pénétration de la pluie et la formation de réserves d'eau, mais aussi afin de donner à la terre le temps de se tasser, du moins en surface, avant l'époque où la température est favorable à la germination des œufs d'hiver que le sol recelle, pour que puisse se former une croûte superficielle servant d'entrave à la dissémination des germes issus des œufs et qui provoquent les premières invasions.

L'enfouissement des engrais doit, pour la même raison, être effectué de bonne heure ; les fumures doivent d'ailleurs toujours précéder les labours d'hiver, sauf pour les engrais (toujours d'assimabilité rapide) employés comme correcteurs de la végétation ou de la production.

Ces indications condamnent la mauvaise habitude de beaucoup de vignerons d'effectuer trop tardivement fumures et labours d'hiver, habitude qui non seulement diminue considérablement l'efficacité de celles-là et de ceux-ci, mais encore rend nuisibles ceux-ci en année favorable au développement du mildiou, ainsi que nous venons de le remarquer.

b) *Deuxième enseignement*. — Il convient d'éviter de labourer ou de biner le sol en période favorable au mildiou et, si l'on veut quand même nettoyer la vigne, de procéder simplement à un ratissage (terme ultime de la culture superficielle) qui ne crée pas à la surface du sol la masse de terre évaporante résultant des binages et encore mieux des labours.

Certains vignerons ont si bien compris le danger des façons culturales en année humide favorable à la propagation du mildiou, que si de hautes herbes ont poussé trop vite à la faveur de l'humidité et d'un sol généreux, ils les font disparaître à la faucille ou à la faux plutôt que de recourir à un labour ou à un binage.

Ces remarques méritent, à notre avis, d'être méditées en années humides comme celle-ci où le mildiou risque de compromettre une proportion importante de la récolte.

L. Soursac,
Directeur des Services Agricoles
des Pyrénées-Orientales.

POLYCULTURE ET CULTURES ASSOCIÉES

Les réalisations rapides de la production

La plupart des ouvrages, cours et articles de journaux s'en tiennent à de grandes généralités sans valeur. On ignore les détails, qui sont de haute importance. Plus que jamais nous nageons dans des banalités désuètes qui n'engagent en rien ceux qui les produisent, et qui ne servent en aucune façon la cause paysanne. C'est du reste le mot d'ordre général dans les échelons de la politique et de l'administration et qui réservent, surtout

depuis 10 ans, leurs faveurs aux serviteurs souples, qui s'effacent en toutes circonstances et qui se limitent à rester dans le cadre de la formule :

« Pas d'histoires et pas de zèle ».

C'est dans ces conditions qu'on poursuit des expériences et des démonstrations sans portée, attendu que pour ne parler que de la période d'après guerre, aucunes conclusions précises réalisatrices ne furent produites, tant dans le domaine de l'exploitation des cultures que des productions animales. Si ! nous nous trompons peut-être : on a établi des formules négatives de travail, comme celles du contrôle laitier, etc., etc., pour n'en citer qu'une seule. Nous ne critiquons point ceux qui croient bien faire, mais nous signalons une de ces erreurs rurales, qui n'auraient jamais existées, si l'Etat n'avait pas d'argent à perdre en ignorant ses meilleurs techniciens.

Pour réaliser de la culture « **qui rende** » en monoculture, polyculture ou cultures associées, l'exploitant doit posséder dans ses détails quelques directives générales, capables de lui assurer « *par réalisations rapides* » le maximum de bénéfices. Ces directives générales s'appuieront sur :

1° Le travail du sol ;
2° L'utilisation des eaux ;
3° Les engrais qui paient ;
4° Les semences de rapport ;
5° Le machinisme adopté ;
6° La lutte contre les cryptogames, insectes et maladies infectieuses ;
7° La conservation des grains, pommes de terre, fourrages, fruits, vins, etc.
8° L'exploitation du bétail :

A. — à lait ;
B. — mixte ;
C. — à viande, laine ;
D. — de spéculation ;

9° Les sociétés mutualistes et syndicalistes ;
10° Les spéculations facilement réalisables ;
11° Les débouchés.

Le champ de nos investigations est donc immense, mais nous allons résumer :

Le travail s'effectuera rapidement avec charrues, scarificateurs et cultivateurs.

En polyculture et cultures associées, un labour suffira complété dans la suite par des façons superficielles ou moyennes au cultivateur. Les cultures grattées plusieurs fois, même sans labours, sont toujours très belles.

Au sujet des irrigations, qui apportent l'aisance et quelquefois la fortune partout ou elles existent, il est indispensable d'utiliser toutes les eaux qui ruissellent — petites ou grandes — puisqu'il y a là un moyen *rapide* de doubler les productions.

Le problème de l'eau aurait dû primer celui de l'électricité, qui n'a pas apporté de richesses à la culture, mais simplement du bien être au point de vue éclairage ! La question posée à plusieurs cultivateurs a reçu une réponse générale bien nette :

« *A électricité et misère, nous préférons l'antique lampe à huile ou essence et bourse pleine* ». Il semble incroyable que depuis 1872 le projet de notre compatriote, l'Ingénieur en chef Dumont, ne soit pas encore réalisé !

Le Rhône ou ses affluents qui vont à la mer, font perdre annuellement à la culture de 5 à 10 milliards !

En attendant l'Etat — qui se hâte lentement — la culture doit utiliser par bassins ou pompes, les rivières, sources, canaux, etc., etc., qui peuvent être à sa disposition. La visite des Bouches-du-Rhône, Basses et Hautes-Alpes, Drôme, Vaucluse et les communes de St-Laurent-du-Pape, Dunières (Ardèche), permettront aux hommes de progrès, de s'instruire et de réaliser.

Les engrais apportent une partie de la vie à la terre et complètent l'action de l'eau. Tous les engrais chimiques sont bons, s'ils sont garantis sur facture et achat chez négociants connus ou syndicats. Dans les années humides (1930) tous les engrais travaillent, montrent leur action, *et paient* largement au moins trois fois. Parmi le nombre des engrais présentés, il en est un qui dépasse tous les autres en tous sols et toutes cultures ! c'est le nitrate de soude. Il doit donc entrer dans toutes les formules de fumures et dominer les autres engrais azotés. Par des applications répétées dans les limites de 150 à 300 kilos en culture ordinaire et jusqu'à 600 kilos en cultures associées, on peut dire, après nos savants Grandeau, Muntz, etc., etc., que 100 francs de nitrate de soude rendent de 300 à 600 francs.

Nous estimons que dans les formules de fumures, on fait une place *un peu large* aux engrais phosphatés et aux engrais potassiques. Dans les sols calcaires on diminuera les superphosphates et on les augmentera en sols granitiques. Dans ces derniers sols on supprimera la potasse sans aucun inconvénient (1).

Nous ne parlerons pas des formules à doses massives, qui impliquent une dépense engrais égale à la moitié d'une récolte moyenne et enlevant de ce fait presque tout le bénéfice.

Nous utilisons les types ci-après avec plein succès :

Sols calcaires :	
Azote (dont 2/3 du nitrate de soude)	15 à 60 kilos
Potasse (chlorure ou sulfate)	70 kilos
Chlorure de sodium (sel agricole)	100 kilos
Fumier de ferme	25.000 kilos
Sols non calcaires :	
Azote (nitrate de soude)	15 à 50 kilos
Superphosphate	150 kilos
Scories	150 kilos
Potasse	» »
Chlorure de sodium (sel agricole)	150 kilos
Chaux	400 kilos
Fumier de ferme	20.000 kilos

En attendant la mise au point et le contrôle du diagnostic foliaire (2) par l'analyse du sol et les rendements, ce qui comportera probablement de nombreux lustres, les agriculteurs s'assureront une bonne existence de leur vivant, en utilisant nos formules « **passe partout** », qui ont toujours pour elles la double épreuve positive du temps et de l'expérience dans les sols irrigués, frais ou en années pluvieuses (3).

(1) Agriculture Ardéchoise, par A. Cadoret, 1900.

(2) Joulié 1879. — Lagatu 1929.

(3) En 1928, 1929, nous avions des vignes de 2 m. de hauteur, et cette année (1 juillet) elles ont 3 mètres et plus.

Les semences ont leur rôle à jouer, mais nous n'admettons pas les prix usuraires des semences dites « pédigrées » ou qui permettent à des courtiers marrons de gagner 3.000 francs et plus par wagon placé en province.

Achetez des semences de céréales venant de régions grandes productrices, passées au trieur, et adoptez chaque année, les variétés qui sont le mieux adaptées au sol et climat. (1)

Pour la pomme de terre, les semences de Bretagne, des plateaux volcaniques des montagnes (et autres régions qui renouvellent leur semences) suffisent **pratiquement** avec triage avant plantation (élimination des *tubercules blessés, mal conformés fileurs et durs*) (2). Leur immersion pendant 2 à 3 heures dans l'eau salée à 10 o/o donne, après séchage par chaulage, une germination parfaite et des tubercules sains à la récolte.

Pour les semences de légumes et fleurs on les achètera aux grands spécialistes. Les arbres en général, issus de semis en place et greffage dans la suite, permettent d'avoir dans les mauvais sols, des arbres très vigoureux, productifs et de longue durée.

(*A suivre*)

Arthur Cadoret,
Ingénieur Agricole Conseil,
Directeur propriétaire,
Station centrale de réalisations zootechnique
et de l'Economie rurale.

EXPÉRIMENTATION DE BLÉS

A L'ECOLE D'AGRICULTURE D'HIVER DE SAINT-PONS

Les blés expérimentés étaient de 7 variétés différentes : le rendement de 4 de ces dernières a été très satisfaisant, tandis que celui des 3 autres a été inférieur. Ci-après j'indique les résultats obtenus sur un peu plus d'un are, en les ramenant à l'hectare ; je classe par valeur décroissante du rendement grains :

Qualité de blé	Rendement en grains	en paille
Le blé Rieti	25 quintaux à l'hectare	44 quintaux
Le Carlotta Strampelli	21 —	40 —
Le Varrone	18,5 —	42 —
Le Poilu du Tarn	17,5 —	35 —
La Saissaitte de Maninet	13,5 —	33 —
Le Gironde inversable	11 —	22 —
Le blé Aurore	10,5 —	32 —

Le Carlotta Strampelli est déjà largement cultivé dans la région, et ce fait est justifié ainsi qu'on le voit ; il serait intéressant de lui comparer dorénavant le Riéti et le Varrone qui peuvent donner au moins autant et qui n'ont pas autant le défaut de s'égrener ; la supériorité du Riéti vient peut être

(1) Les semences de céréales non renouvelées, donnent des épis et chaumes irréguliers, dits, « ponts ».

(2) Nos petites plantations effectuées avec 3 variétés au Puy-de-Dôme (45 kilos) ne nous ont donné, ainsi traitées, que 1 o/oo de plantes malades.

aussi de sa grande résistance à la rouille qui a tant affecté les blés cette année

Le Poilu du Tarn me paraît également intéressant ; son rendement a été satisfaisant, et pourtant je pense que ce blé aurait donné d'avantage si l'hiver avait été plus froid ; les régions du Plateau du Saumail auront intérêt à l'essayer.

J'avais fait sur ces blés une experience avec le nitrate de soude qui a fort bien réussi car du côté où ce dernier a été appliqué la récolte a été bien plus forte ; j'en indiquerai les résultats dans un prochain article. Il est à remarquer que les différences entre variétés sont bien plus considérables qu'entre parcelles fumées ou non fumées Le bénéfice recueilli du fait de choisir une bonne variété est donc plus grand ; et pour une autre raison : c'est que les frais de culture d'une variété ou de l'autre sont à peu près les mêmes ; cependant certains blés profitent mieux des engrais que d'autres : c'est le cas du Riéti qui pour le côté nitraté a donné une récolte supérieure de plus la moitié à celle du côté non nitraté.

Je signale un autre résultat obtenu par M. Bardou, dans sa propriété des Caussades : le blé Manitoba semé le 28 mars a mûri en 3 mois et demi et donné une bonne récolte en comparaison du Carlotta semé au même moment et qui n'est d'ailleurs pas encore mûr. Le Manitoba est à recommander pour les semis faits après l'hiver, à condition de le semer épais.

Le Déchaumage. — Que faire d'un sol après moisson : si la terre est riche et fraiche, on peut songer à faire des cultures dérobées pour augmenter la provision de fourrage (trèfle incarnat, sarrazin, lupin, etc..). Dans une terre pauvre et assez fraiche, si l'on manque de fumier, il peut être avantageux de cultiver les mêmes plantes pour les enfouir comme engrais verts. Dans toutes les autres terres et dans celles où on ne désire rien cultiver avant la campagne prochaine, il est une opération à effectuer : le déchaumage, qui est comme un petit labour ou grattage du sol pour maintenir la fraicheur dans ce dernier, et pour faciliter la destruction des mauvaises herbes.

P. Aurivel,
Professeur d'Agriculture

PRÉVISION DE LA RÉCOLTE DE VIN

DE L'ANNÉE COURANTE

Il paraît intéressant de reprendre le procédé de prévision de récolte du vin, exposé ici depuis 1922 (1) et interrompu en 1929, par raison d'opportunité.

On rappelle qu'il est basé sur les notes de l'état cultural des vignes au 1er juin, notes attribuées par les Directeurs départementaux des services agricoles et publiées au *Journal Officiel*, avec les superficies en vigne, pour chaque département viticole, dans les tableaux du Ministère de l'Agriculture donnant les résultats comparatifs des enquêtes sur la situation des vignes à

(1) Voir *Progrès Agricole et Viticole* des 6 août 1922, p. 132 ; 29 juillet 1923, p. 105 ; 13 juillet 1924, p. 37 ; 23 août 1925, p. 184 ; 1er août 1926, p. 105 ; 31 juillet 1927, p. 113 et 29 juillet 1928, p. 105.

cette date (du 1er juin) pour l'année en cours et pour la précédente. Pour 1930, ces tableaux ont paru au *J. O.* du 8 juillet 1930, p. 7646 et suivantes.

Les renseignements qu'ils contiennent ont servi, d'après la méthode suivie, à compléter le tableau spécial de calculs se rapportant aux années précédentes, et figuré ci-après. Cette méthode aboutit à la détermination, pour chaque année, d'un coefficient spécial (le nombre de la dernière colonne), qui varie assez peu, pour chacun des deux groupements envisagés, et qui permet d'établir une évaluation approximative de la récolte, en multipliant ce coefficient par le nombre P de la troisième colonne représentant la somme des produits partiels, superficie par état cultural de chaque département.

	ANNÉES	Superficie totale des vignes en Ha S	Somme P des produits partiels Superf. × état cultural de chaque département P	Etat Cultural moyen $C=\frac{P}{S}$	Récolte R en hl. d'après les déclarations de récolte R	Quotient ou coefficient K $K=\frac{R}{S\times C}=\frac{R}{P}$
1er Groupement (les 4 départem. du Midi Hérault, Aude, Gard, Pyrénées Orientales)	1920	455.000	31.687.000	71	25.786.855	0,813
	1921	447.190	29 234.500	65	23.981.459	0,820
	1922	443.290	28.077.800	63	26 417.317	0,940
	1923	445.810	29 100.850	65	25.773.265	0,885
	1924	448.530	27.221.600	61	28 487.624	1,046
	1925	451.030	30.738.800	63	29.574.516	0,962
	1926	450.840	26.507.000	59	21.960.891	0,828
	1927	448.000	27.888.000	62	24.159.261	0,866
	1928	439.300	25.684.000	52	28.993.331	1,128
	1929	445.690	26.069.600	58	26.934.106	1,033
	1930	453.700	30.587 450	67		
2me Groupement (tous les autres départements sans la Corse, ni l'Als.-Lor., ni l'Algérie)	1920	1.104.840	85.168.250	77	30.247.589	0,355
	1921	1.109.370	63.189 060	57	21.036.856	0,340
	1922	1.116.500	85.230.570	76	42.833.522	0,502
	1923	1.116.070	80.362.500	72	31.209.668	0,388
	1924	1.118.390	81.053.400	72	38.824.612	0,479
	1925	1.131.750	76.380.350	68	32 836.644	0,429
	1926	1.135.360	65.199.580	57	18.603.210	0,285
	1927	1 137 170	76.965.850	68	24.739.763	0,321
	1928	1.126.390	65.555.550	58	28.897.355	0,420
	1929	1.129.080	74.932.100	66	35.106.721	0,468
	1930	1.124.280	75.066.350	66		

Le procédé ne peut évidemment donner qu'une approximation, car trop de facteurs sont susceptibles d'intervenir entre le 1er juin et l'époque de la rentrée de la récolte pour modifier la situation primitive, et c'est d'ailleurs ce qui s'est produit cette année par suite des attaques violentes de mildiou de la grappe survenues pendant et après la floraison, ainsi que par l'effet d'une coulure assez importante à la floraison. A ces deux causes de réduction de récolte, paraissant dues aux pluies fréquentes du printemps ou de l'été de 1930, on doit ajouter une invasion tardive d'oïdium.

Il en est résulté un changement profond dans les apparences au 1er juin, qui faisaient prévoir une récolte aussi abondante que celle de 1929, comme on peut en juger d'après les chiffres du tableau ci-contre relatifs à l'année 1930.

Les pertes occasionnées par les maladies cryptogamiques et par la coulure,

semblent être également aussi graves pour les deux groupements et il ne paraît pas excessif de les estimer à 35 o/o, à l'heure actuelle.

Cette situation, très nettement défavorable, explique et justifie la hausse élevée des vins, qui s'est produite depuis le mois de juin et qui est la conséquence inéluctable de la loi de l'offre et de la demande.

Toujours est-il que, pour tenir compte de la diminution de récolte constatée, il y a lieu de réduire de 35 o/o les notes d'état cultural, ou, ce qui revient au même, de multiplier par 0,65 les évaluations faites d'après ces notes.

Dans ces conditions, et en adoptant comme coefficient K, un chiffre moyen, soit 1 pour le premier groupement et 0,42 pour le second, les évaluations de récolte établies à l'aide de la formule $R = K \times P$, seraient respectivement de $1 \times 0{,}65 \times 30.587.450 = 19.880.000$ hl. en nombre rond, pour le premier groupement (4 départements gros producteurs du Midi) et de $0{,}42 \times 0.65 \times 75.066.350 = 20.495\,000$ hl. en nombre rond, pour le second groupemont (tous les autres départements sans la Corse, ni l'Alsace-Lorraine, ni l'Algérie).

L'ensemble s'élèverait à 40.375.000 hectolitres, chiffre peu différent de celui de la récolte de 1926, qui a été la plus faible que nous ayons eue depuis 1920.

On peut donc escompter que, par suite du déficit de la récolte de 1930, le stock de vin vieux, qui restait à la propriété depuis l'an dernier, sera facilement résorbé et ne pourra même pas suffire à combler le manquant de vin nouveau.

De ce fait, la loi du 19 avril 1930 sur la distillation obligatoire, et son décret d'application du 20 juin 1930, sont devenus sans objet, car leur but était de dégager le marché de l'excédent de vin, qui l'encombrait, et qui avait fait tomber les cours à des prix de famine. Or, ce but a été atteint d'une autre manière, par l'effet des intempéries, qui ont réduit la récolte pendante dans de fortes proportions.

Il serait par suite logique que l'Administration, en se basant sur l'article 6 du décret précité du 20 juin 1930, qui prévoit l'exonération de la réquisition pour les viticulteurs gravement sinistrés, fît l'application de cette mesure bienveillante tout au moins aux viticulteurs métropolitains, qui sont tous gravement éprouvés par des pertes de récolte. Sinon, les 3 millions d'hectolitres de vin, qui se trouveraient ainsi distraits des disponibilités de la prochaine campagne, contribueraient à élever le prix du vin au point de le rendre prohibitif pour le consommateur, qui se détournerait de cette boisson, comme il l'a déjà fait en 1927 et comme il a continué de le faire en partie depuis lors, en restreignant plus ou moins son alimentation en vin.

Certains font, il est vrai, observer que les viticulteurs, qui se sont déjà conformés à la loi, vont se trouver lésés par rapport à ceux qui ont attendu pour faire distiller. Il convient de faire une distinction à ce sujet. En effet, un certain nombre de viticulteurs ont acheté de l'alcool à des distillateurs de profession pour le livrer à l'Etat, comme la loi les y autorisait.

Ces viticulteurs n'ont rien perdu, car ils ont traité avec les distillateurs à raison de 100 francs environ par hectolitre d'alcool, en plus du prix payé par l'Etat et ils ont très largement récupéré cette dépense en vendant à haut prix leur vin, qu'ils ont conservé.

D'autres viticulteurs, qui semblent avoir été peu nombreux d'ailleurs, ont fait distiller leur propre vin. Ceux-ci se trouvent dans une situation désa-

vantageusé, et il serait juste et équitable qu'ils fussent indemnisés par une ristourne que leur verserait l'Etat, en tenant compte de ce qu'il a revendu à 1.200 francs et au-dessus l'hectolitre d'alcool, qui lui a été livré par les viticulteurs en cause au prix de 700 francs seulement.

Quoi qu'il en soit, la récolte de vin de 1930 s'annonce comme devant être comparable à celle de 1926; elle pourrait même lui être un peu inférieure, si les dégâts du mildiou s'accentuaient par suite d'un temps humide persistant, et s'il s'y ajoutait une forte invasion des dernières générations des vers ampélophages (cochylis et eudémis), comme cela arrive souvent dans les années de mildiou.

1-8-1930

H. Armet,
Ancien Elève E. P.
Propriétaire-viticulteur à St-Marcel (Aude).

LA COTATION DU COURS DES GRAINS
A LA BOURSE DE COMMERCE DE PARIS

Tous nos groupements agricoles se sont émus des faits, extrêmement graves, qui se passèrent, vendredi dernier, 18 courant, à la Bourse de Commerce des Grains de Paris et qui se résument à ceci :

Par suite des nouvelles, de plus en plus mauvaises, de la récolte des grains, en France, et en particulier de la récolte du blé, les cours montèrent très rapidement dans cette séance.

La loi de l'offre et de la demande, qui est la seule règle immuable, au point de vue économique, ayant joué en faveur de la hausse du blé, le prix de 160 fr. fut atteint et dépassé même, ce qui marquait une avance très importante sur le cours de la veille.

A ce moment, le Comité de la Bourse de Paris ne trouva rien de mieux, pour des raisons que nous n'avons pas à discuter ici, que « de bloquer » les cours de toutes les transactions effectuées sur le blé, ce jour 18 juillet, au cours de 160 fr., alors que la cotation, laissée libre, comme doit l'être celle de toutes marchandises, serait allée certainement plus haut.

La suite nous l'a, d'ailleurs, prouvé, puisque ce jour : 23 juillet, la cotation du 22 juillet fut de 174 à 175 les 100 kilogs.

Il nous a paru incroyable que le Comité de la Bourse des Grains de Paris, qui ne s'est pas le moins du monde soucié de « bloquer » les cours, il y a 4 ou 5 mois, lorsque ces derniers s'effondrèrent à 100 ou 110 fr. ait pu prendre une pareille mesure contre laquelle nous nous élevons tous.

Nos protestations ne s'arrêteront, d'ailleurs, pas là, mais seront tansmises à l'Assemblée des Présidents des Chambres d'Agriculture, en octobre, à Paris, et au Gouvernement ainsi qu'au Parlement.

Il n'est, malheureusement, que trop vrai que la récolte 1930 sera, pour les producteurs de céréales tout à fait désastreuse en France, et peut-être même en Europe, et que les agriculteurs, qui ont cultivé la céréale noble seront gravement touchés, d'abord, par le rendement dérisoire de grain à l'hectare et, ensuite, par la qualité qui, étant défectueuse, donnera pour la panification, des résultats médiocres.

Vont-ils se décourager et ne plus ensemencer de blé, en automne prochain ?

Cela sera, malheureusement, le cas de beaucoup d'agriculteurs qui ne pourront pas se relever des pertes, très considérables, subies par cette culture, en 1930, mais nous souhaitons, pour le pays d'abord, et pour l'agriculture française tout entière, que l'on continue à assurer l'alimentation de la nation, avec du blé français.

En effet, le blé américain stoké depuis longtemps, ne demande qu'à entrer en France pour écraser la production française et, lorsque le producteur américain serait maître du marché français, il pourrait imposer, aux consommateurs, le prix qu'il voudrait, puisque la production nationale serait inexistante ou tout au moins insuffisante.

C'est ce qu'il faut éviter, à tout prix, dans l'intérêt même de tous les producteurs et consommateurs.

André Pallier,
Président de la Chambre d'Agriculture
du Gard.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Remboursement des Bons décennaux P.-L.-M. 6 o/o 1924-1934 de 500 fr. et de 5.000 fr.

La Compagnie rappelle que les Bons décennaux P.-L.-M. 6 o/o 1924-1934 Mai-Novembre) sont remboursables en totalité depuis le 1er Mai 1930, date à compter de laquelle ces titres ont cessé de produire intérêt.

Pour tous renseignements, s'adresser au Secrétaire de la Compagnie P.-L.-M., 88, rue St-Lazare, à Paris (9e).

***

CHEMINS DE FER DU MIDI

Les Affiches illustrées des Chemins de fer du Midi

La Compagnie du Midi poursuivant son effort, en vue de faire connaître les régions desservies par ses lignes et par ses services d'autocars, vient de faire éditer une nouvelle série d'affiches artistiques représentant quelques sites choisis parmi les plus pittoresques de son réseau.

Ces affiches, comme celles qui ont été précédemment éditées, sont mises en vente au prix de 5 francs l'exemplaire, franco 5 fr. 45.

La liste complète est envoyée sur demande adressée aux Services du Tourisme et de la Publicité de la Compagnie du Midi, 54, boulevard Haussmann, à Paris (9e).

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les affaires de gros à gros ont encore été difficiles à traiter ces jours derniers dans les Entrepôts parisiens, à cause des exigences de la propriété, qui, à chaque demande, répond par un chiffre plus élevé que le dernier dont il a été parlé.

Pour les quelques transactions opérées, on pourrait indiquer les prix suivants : Vins rouges Midi 8°, 155 fr. environ ; 9°, 170 à 180 fr. ; 10°, 185 à

195 fr. Corbières 11°, aux environs de 200 fr. En vins blancs courants de provenances diverses, on aurait payé des 8° 160 fr., des 9° 185 fr., des 10° 195 fr. Des Algérie auraient été offerts à 210 fr. pour des 11°, et 230 fr. pour des 12°. Sur souche, des Rouiba rouges, 10° à 198 fr.

Tous ces prix pour l'hecto nu, sur gares ou quais Paris.

Les demandes de la clientèle sont un peu calmées, car les détaillants doivent avoir des provisions en ce moment.

Gard. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 4 août	Cours du 11 août
—	—	—	—
8°.....			
8 à 9°.....	105	Aramon »	»
9 à 10°.....	à	Montagne 18,00	18,00
11°.....	120	Costières 19,00	19,00
11 à			
Rosé, Paillet, gris....	105 à 110		
Blanc Bourret.....			

Vins à distiller : «,«» à 10,««.

Alès. — Cours du 8 août. — Vin rouge Aramon, 175 à 190 fr. ; vin rouge Coteaux, 190 à 200 fr.

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 5 août	Cours du 12 août
—	—	—	—
8°.....	102		
9°.....	à		
10°.....	140	150 à 200	8°5 à 11° 155 à 200
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 6 août 1930.

Vins, rouges courant de 8°5 à 11 degrés, de 150 à 200 l'hecto ; supér. «»« à »«« ; blanc, 9 à 10°, »«,»» à ««,«» nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,50 à 16.50 rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, «» francs à «»,«» ; 11°5 à 12°, «« à ««; rosé, «« à ««,»«; supér, 10°, ««,«« à »«,»» ; 11°5 à 12, à ««; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 1er août	Cours du 8 août
—	—	—	—
8°.....	13,00 à 14,00		
9°.....		15,50 à 18,00	17,75 à 20,00
10°.....	le degré		
11°.....			le degré
Vins rosés 8°.....	13 à 14,50	15,00 à 16,00	16,00 à 17,00
Vins blancs			18,00 à 19,00

Chambre d'agriculture de l'Hérault. — Vins rouges, de 18 à 19 fr. 50 le degré.

Vins rosés, de 17 à 17 fr. 50 le degré.

Vins blancs, de 18 à 18 fr. 50 le degré.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 10 août 1930 : Vins rouges, de 17,50 à 18 fr. 50 le degré.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 2 au 9 août 1930:

Récolte 1929. — Vins rouges, 17,50 à 19,50 le degré ; bourrets et picpouls, «,« à «« fr. ; clairettes, à «» fr. ; rosés, 17,00 à 18,50.

Marseillan. — On nous signale les ventes suivantes :

Cave Elie Savy : 10 deg. 8, vin blanc, 200 francs l'hecto. — Cave St-Jean-les-Sources : 1.000 hectos, 11 degrés, blanc, 200 francs l'hecto.

Il a été offert aussi 200 francs à certains propriétaires, mais qui ont un degré plus élevé, soit 11°8 et 12°, mais ces offres ont été refusées. La propriété résiste et attend pour vendre le prix de 20 francs le degré.

Carcassonne.— Semaine du 3 au 9 août 1930 :

Vins rouges, 18,00 à 19,50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale d'Agriculture de l'Aude. — Commission des cours.

Vins rouges, de 18 à 19 francs le degré-hectolitre.

Observations. — Le mauvais temps persiste.

Chambre de Commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours : Cours moyens pratiqués du 31 juillet au 6 août ; Vin du Narbonnais, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant tous frais en sus suivant qualité, situation et conditions.

Alcools : pas d'affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 17 fr. 00 à 18 fr. 00

Corbières, de 11 à 13 degrés, de 17 fr. 00 à 18 fr. 00

Pyrénées-Orientales. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 2 août	Cours du 6 août
8°.....		»	
9°.....	100	16,00	17,00
10°.....	à	8 à 11° à	8 à 11° à
11°.....	125	17,50	18,00
12 à 13°.....			
14°.....			

Perpignan. — *Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vin rouge, 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Alcools, pas d'affaires signalées.

Lot. — **Albas** 2 août. — Les vins qui se vendaient fin juin sur la base de 10 à 11 fr. 50 le degré, sont passés ces jours-ci de 16 à 17 fr. 50 le degré.

Dordogne. — **Gardonne.** — Les cours ont rapidement doublé et oscillent actuellement de 1.600 à 1.800 fr. pour les rouges et de 1.800 à 2.000 fr. le tonneau pour les blancs, pris à la propriété.

Les vendeurs restent très rares et les prix payés dépendent beaucoup plus du besoin de l'acheteur que de la qualité des vins.

A Montbazillac, en raison de la qualité exceptionnelle de 1929, les quelques lots existants à la propriété sont recherchés de 3.500 à 4.000 fr. le tonneau pris à la propriété.

ARDÈCHE. — **Vallon**, 2 août. — En général, les propriétaires encore détenteurs de vin ont fermé leur cave à tout acheteur, les cours, de ce fait, ont sensiblement changé; des affaires se sont terminées à raison de 150 fr. l'hectolitre en cave, pour des 9°5, et la cave de de Labastide de Virac a vendu un lot important de son vin rouge unifié au prix de 170 fr. l'hecto, avec délai d'enlèvement.

ARDÈCHE. — **Mauves-sur-Rhône**. — Dans notre région, on se plaint beaucoup de l'état du vignoble, le mildiou a fait des ravages, les pluies et les rosées réduisent tous les jours la récolte.

On cote actuellement les vins de plaine 400 francs et les vins de coteaux 500 francs la pièce de 200 litres nue, tous frais à la charge de l'acheteur.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Marché du 6 août 1930. — Région, rouge 9 à 10° 17,50 à 18,50; blanc, 18,00 à 19; rosé, 18 à 19,00 l'hectodegré, suivant qualité.

ALSACE. — Strasbourg. — 30 juillet.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	200 à 220	190 à 200
Vieux	220 à 260	210 à 220
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	300 à 360	280 à 300
Vieux	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins blancs fins :		
Nouveaux	360 à 450	360 à 400
Vieux	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins rouges :		
Nouveaux	»»» à »»»	»»» à »»»

ALGÉRIE. — Alger. — Du 2 août 1930

Vin rouge, 1er choix, 13,00 à 15,00 ; 2e choix, 13,00 à 15,00 ; 3e choix, 13,00 à 15,00 le degré.

Oran. — Du 2 août 1930 :

Vin rouge : 11,50 à 13 fr. 00.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 11 août 1930

	courant	septembre	septembre-octobre
Blé	170,50 A.	167 A.	167-168 P.
Seigle	....	....	....
Avoine noire	....	....	....
Avoine	79 P.	80-81	83,50 V.

New York. — 7 août 1930 :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver	138 3/4	122.34	113.32	— 0.61
Juillet	..., ./.	.....	.....	....
Septembre	..., ./.	.....	.....	....
Décembre	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «»» »/» c. le bushel («»» fr. »» les 100 kil. bigarré durum «»» »/» cents («»» fr. »»).

Alger. — 2 août 1930.
Blé tendre colon 1er choix, 155 à 154 fr.
Blé tendre colon 2e choix. 145 à 144 fr
Blé dur colon. 162 à 161 fr
Orge colon, 66 à 65 fr.
Avoine d'Algérie, 66 à 65 fr.

LES RAISINS

Paris. — Cours des Halles du 9. — Raisins d'Algérie, 200 à 550 ; du Midi, blanc, 350 à 600 ; d'Espagne, 550 à 700, les 100 kilos.

Carpentras. — Marché du 8. — Raisins de table, chasselas blancs, 350 à 400 : raisins Angevines, 250 à 300, les 100 kilos.

Cavaillon. — Marché du 8. — Raisins chasselas, 500 à 525; Portugais bleu, 200 à 225.

Tarascon-sur-Rhône. — Marché du 9. — Raisins, 200 à 310 fr. les 100 kil.

Avignon. — Marché du 9. — Raisins chasselas, 200 à 300 francs : raisins extra, 350 à 400 francs les 100 kilogs.

POMMES DE TERRE

Blois (Loir-et-Ch.). — Pommes de terre 100 fr. les 100 kil.
Châteaurenard (B.-du-Rh.). — Pommes de terre blanches 80 fr.; Early roses 115 francs.
Nantes Loire-Inf.). — Pommes de terre nouvelles de 52 à 55 fr. les 700 kil.
Toul. — Pommes de terre nouvelles 60 à 80 fr. les 100 kilos.
Vernon (Eure). — Pommes de terre 30 fr. les 100 kil.

GRAINES FOURRAGÈRES

Béziers (Hérault). — Vesces de printemps 180 fr.; vesces d'hiver 150 fr. les 100 kil.
Châteauroux (Indre). — Trèfle incarnat hâtif 200 à 225 fr.; incarnat tardif rouge 230 à 250 fr.; incarnat tardif blanc 350 à 375 fr. les 100 kilos.
Metz (Moselle). — Minettes en cosse1 125 fr. les 100 kilos.

TOURTEAUX

Marseille. — Marchandise vendue sans licence d'exportation, prise en vrac chez le livreur, paiement comptant. Consignation de douane et entrepôt.
Tourteaux d'arachide Coromandel ordinaire : août 73,50 V. (71.50 V.-71 A) ; septembre-octobre, 75 A. ; 4 derniers, 78.60 V. (78 V.-76.50 A).
Tourteaux d'arachide rufisque courant : non cotés.

LAINES

Tunis. — Laine en suint 800 fr.; lavée 1.800 fr.; filée 3.500 fr. les 100 kil.
Vernon (Eure). — Laine en suint 8 francs ; lavées 15 fr. le kilo.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 123 à 124; Sulfate ammoniaque, 20/21, 120,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr.; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, ««« à »»» fr.; sulfate cuivre neige, 295 à 305 fr.; superphosphate minéral 14, 29,50 à 35,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 : logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 3 au samedi 9 août 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Angers						
Dimanche .	21.8	13.2	24.2	12.1	«	«
Lundi	24.0	14.5	23.0	10.8	3.7	0.1
Mardi	20.1	12.2	18.8	14.5	«	»
Mercredi ...	21 9	12.9	22.5	14.1	2.9	«
Jeudi.....	22.4	9.8	22.3	13.0	»	1.1
Vendredi ...	26.2	11.2	20.3	11.3	»	«
Samedi.....	21.2	17.0	25.9	14.9	3.2	»
Total....					84.3	73.2
Angoulême						
Dimanche ..	22.1	16.5	28.8	13.0	0.3	«
Lundi	29.3	15.8	21.5	15.5	11.2	»
Mardi	21.8	12.1	24.0	14.8	0.1	1.8
Mercredi....	20.5	12.2	26.6	16.0	0.1	»
Jeudi.....	22.6	7.5	24.6	16.5	«	2.9
Vendredi ...	28 6	9.3	25.5	11.6	»	0.2
Samedi.....	22.2	16.2	29.0	14.0	12.4	»
Total....					199.3	128.4
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	23.2	13.6	25.0	12.0	»	«
Lundi	22.6	17.0	21.5	13.0	1.6	»
Mardi	23.8	11.5	25.8	15.0	»	0.2
Mercredi....	21.0	9 7	29.0	11.0	»	»
Jeudi.....	22.0	11 3	22.8	18.0	»	»
Vendredi ...	30.7	6.3	21.0	13.9	»	5
Samedi.....	25.3	17.8	30.6	8.8	21.7	»
Total....					170.5	222.3
Bordeaux						
Dimanche...	23.8	16.6	25.8	9.4	1.2	»
Lundi	22.4	16.5	24.0	13.5	4.7	»
Mardi	22.1	13.4	22.6	16.9	«	1.0
Mercredi....	21.7	10.8	25.0	16.0	»	»
Jeudi.....	22.9	7.6	22.2	16.9	trac.	0.6
Vendredi ...	31.0	8.9	22.2	11.2	»	»
Samedi.....	22.2	16.1	25.5	9.3	1.6	»
Total....					113.3	190.1
Toulouse						
Dimanche...	29.4	15.7	28.1	18.6	»	«
Lundi	30.2	16.4	27.8	15.6	»	»
Mardi	23.5	17.2	27.6	17.0	trac.	0.1
Mercredi ...	23.2	15.5	32.3	14.6	«	»
Jeudi.....	23.6	12.5	26.8	19.0	»	»
Vendredi ...	27.7	9.0	23.4	15.0	»	»
Samedi.....	26.6	19.8	29.7	12.8	trac.	»
Total....					26.9	
Perpignan						
Dimanche...	29.2	17.7	31.5	19 8	»	»
Lundi.....	29.1	18.5	32.2	21.5	»	«
Mardi.....	26.8	23.9	21.6	20.5	»	»
Mercredi....	25.2	17.5	30.3	20.6	0.7	»
Jeudi.....	26.9	17.5	29.8	20.4	»	»
Vendredi....	25.6	14.5	25.4	17.0	»	«
Samedi	28.0	16.9	28.0	16.5	trac.	»
Total					49.9	82.4

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	24.0	16.0	23.6	10.2	4.0	»
	22.4	14.0	20.1	14.2	1.4	«
	22.2	11.2	19.6	12.6	5.6	«
	18.7	12 6	19.0	13.3	2.3	»
	21 0	9.9	21.0	14.8	»	»
	25.0	13.8	22.0	10.8	»	0.7
	19.0	11.3	26.2	10.8	1.6	«
					132.7	99.8
Dijon						
	24.6	16.2	24.5	12.5	»	»
	22.0	14.8	19.0	15.3	6.9	«
	23.1	12.5	23.6	13.9	»	«
	21.6	11.6	24.0	13.4	»	«
	23.0	12.0	22.0	16.6	«	»
	24.0	11.0	23.0	10.0	»	»
	24.0	13.8	29.1	10.7	32.1	«
					211.7	44.0
Lyon						
	27.5	16.3	23.5	12.6	»	»
	21.6	18.2	22.1	14.0	7.3	»
	21.8	12.0	25.2	14.7	trac.	0.2
	20.2	13.5	29.2	14.8	trac.	«
	20.7	11.7	25.8	16.2	0.2	»
	24.0	11.0	21.5	13.3	»	»
	24.0	19.3	28.1	10.0	13.8	»
					212.3	139.0
Marseille						
	30.0	11.8	29.6	18.0	«	«
	27.9	18.1	29.6	20.0	»	»
	30.2	17.2	31.1	19.0	«	«
	26.3	17.0	29.3	19.4	1.6	«
	26.5	17.0	27 8	18.4	»	»
	27.4	10.9	29.0	19.3	»	»
	27.4	17.0	27.0	13.5	»	»
					16.7	80.6
Montpellier						
	26.0	15.1	25.2	12.1	«	18.2
	26.6	12.9	27.0	16.2	8.5	«
	25.4	18.9	27.0	12.5	«	0.1
	26.4	14.9	20.6	16.5	0.9	16.3
	26.1	15.5	21.6	14.9	trac.	12.9
	25.1	16.9	27.4	17.1	»	0.2
	27.1	14.5	27 4	16.5	»	«
					72.9	114.7
Alger						
	31.5	13.0	33.5	25.0	«	«
	34.0	15.8	29.0	23.2	«	»
	37.5	16.8	32.6	20.5	«	»
	28.0	21.8	29.7	18.2	»	«
	28.8	19.4	30.5	20.7	»	»
	34.0	16.7	21.0	19.3	«	»
	38.2	21.6	28.9	22.5	siroc.	»
					8.3	104.9

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.